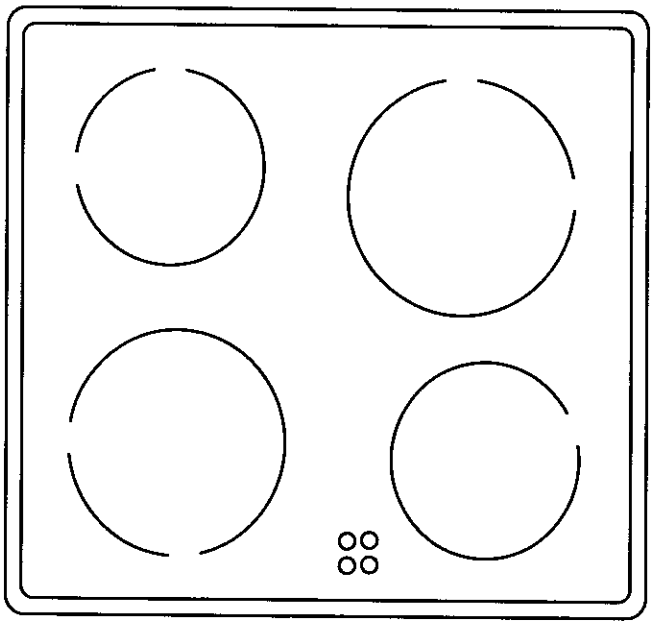
Juno

JEC 300

Elektro-Glaskeramik-Einbaukochfeld



Gebrauchs- und Installationsanweisung

319 3237-00
/PE-D 2001.11.19

D

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde !

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheitshinweise".

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Mit dem Warndreieck und/oder durch die Signalwörter „Vorsicht!", „Achtung!" sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.

Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.

Mit diesem Zeichen sind Tips und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Benutzerinformation Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt „Was tun wenn ..".

Sollten diese Hinweise nicht ausreichen, haben Sie jederzeit Anlaufstellen, bei denen Ihnen weitergeholfen wird. Das große Netz unserer Kundendienststellen verfügt über Ansprechpartner in direkter Nähe Ihres Wohnortes.

Hier erhalten Sie Antwort auf Ihre Fragen, die die Ausstattung und den Einsatz Ihres Gerätes betreffen. Natürlich nehmen wir auch gerne Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen. Unser Ziel ist es, zum Nutzen unserer Kunden unsere Produkte und Dienstleistungen weiter zu verbessern.

Bei technischen Problemen steht Ihnen unser Kundendienst jederzeit zur Verfügung. Adressen und Telefonnummern finden Sie im Abschnitt „Kundendienststellen".

Inhaltsübersicht

Für den Benutzer

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde ! 2

Sicherheitshinweise 4

Entsorgung 5
- Verpackungsmaterial entsorgen 5
- Entsorgungshinweise 5

Gerätebeschreibung 6
- Ausstattung Kochfeld 6

Vor dem ersten Gebrauch 6
- Erstes Reinigen 6
- Geeignetes Kochgeschirr 6

Bedienung der Kochstelle 7
- Glaskeramik-Kochfläche 7
- Kochstellenschalter 7
- Restwärmeanzeige 7

Anwendung, Tabellen, Tips 8
- Kochgeschirr 8
- Allgemeine Hinweise 8
- Tips zur Energieeinsparung 9
- Tabelle Kochen und Braten 9
- Kochtöpfe und Pfannen 10

Reinigung und Pflege 11
- Glaskeramikfläche 11
- Leichte Verschmutzungen 11
- Fest anhaftende Verschmuztungen 11

Spezielle Verschmutzungen 12
- Zucker 12
- Dunkle Flecken, abgeschmirgeltes Dekor 12
- Kratzer in der Glaskeramikfläche 12
- Rahmen des Kochefeldes 12

Was tun .. 13
- Störungen der elektronischen Topferkennung 13

Garantiebedingungen 18

Kundendienstanschriften 19

Für den Installateur

Installationsanweisung 14
- Sicherheitshinweise für den Installateur 14
- Einbau in die Küchen-Arbeitsplatte 14
- Elektroanschluß 16
- Technische Daten 17

Sicherheitshinweise

Die Sicherheit dieses Gerätes entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Zusätzlich sehen wir uns jedoch als Hersteller veranlaßt, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Elektrische Sicherheit

Montage und Anschluß des neuen Gerätes dürfen nur durch einen zugelassenen Elektrofachmann vorgenommen werden.

Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

Wenn Störungen am Gerät, Brüche, Sprünge oder Risse auftreten:

- schalten Sie alle Kochzonen aus,
- schalten Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus.

Sicherheit für Kinder

Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern.

Sicherheit während der Benutzung

Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.

Vorsicht bei Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlußleitungen dürfen nicht an heiße Kochstellen gelangen.

Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) zubereiten, bleiben Sie bitte in der Nähe.

Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.

Sicherheit beim Reinigen

Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

Betreiben Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr.

Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschock und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.

Benutzen Sie keine Töpfe aus Gußeisen oder mit beschädigten Böden, die rauh sind oder Grate aufweisen. Beim Verschieben können Kratzer entstehen.

Stellen Sie keine Pfannen oder Töpfe auf den Rahmen des Kochfeldes. Es können Kratzer und Lackschäden entstehen.

Achten Sie darauf, daß keine säurehaltigen Flüssigkeiten, z.B. Essig, Zitrone oder kalklösende Mittel auf den Rahmen des Kochfeldes gelangen, da sonst matte Stellen entstehen.

Wenn Zucker oder eine Zubereitung mit Zucker auf die heiße Kochzone gelangt und schmilzt, entfernen Sie dieses sofort, noch im heißen Zustand, mit einem Reinigungsschaber. Erkaltet die Masse, kann es beim Entfernen zu Oberflächenschäden kommen.

Halten Sie alle Gegenstände und Materialen, die anschmelzen können, von der Glaskeramikfläche fern, z.B. Kunststoffe, Aluminiumfolien oder Herdfolien. Sollte doch etwas auf der Glaskeramikfläche schmelzen, muß dieses, ebenfalls sofort, mit dem Reinigungsschaber entfernt werden.

Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, z.B. Dampfkochtopf, Simmertopf, WOK u.s.w., beachten Sie bitte die Herstellerangaben.

Entsorgung

Verpackungsmaterial entsorgen

Alle Verpackungsteile sind recycelbar, Folien und Hartschaumteile entsprechend gekennzeichnet. Verpackungsmaterial bitte ordnungsgemäß entsorgen.
Beachten Sie bitte die nationalen und regionalen Vorschriften für die Entsorgung von Verpakkungsmaterial und die Materialkennzeichnung (Materialtrennung, Abfallsammlung, Wertstoffhöfe).

Entsorgungshinweise

Vergleichbare Altgeräte dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.

Warnung! Ausgediente Altgeräte bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen. Netzkabel abtrennen.

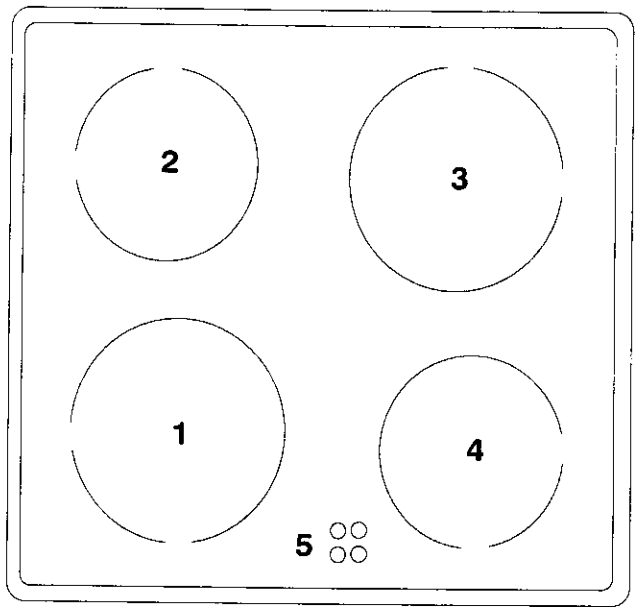
Gerätebeschreibung

Ausstattung des Kochfeldes

Modell JEC 300

1.	Kochzone	Ø 180 mm	1700 W
2.	Kochzone	Ø 145 mm,	1200 W
3.	Kochzone	Ø 180 mm	1700 W
4.	Kochzone	Ø 145 mm,	1200 W

5. Restwärmeanzeige



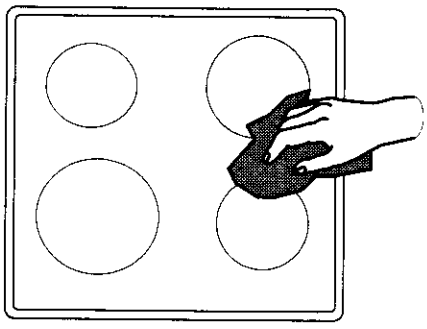
Vor dem ersten Gebrauch

Erstes Reinigen

Das Kochfeld ist vor dem ersten Gebrauch gründlich zu reinigen.

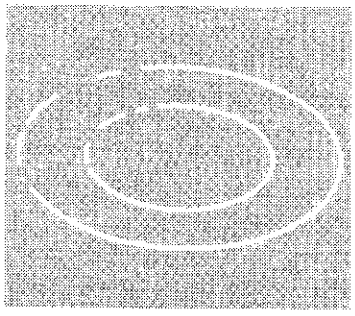
- Die Glaskeramikfläche und den Rahmen mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen und trockenreiben.

Achtung! Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

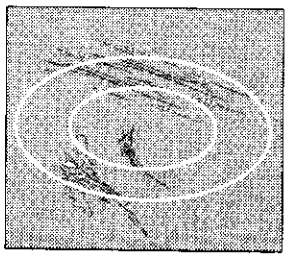


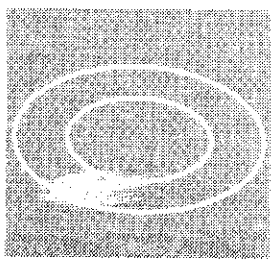
Das sollten Sie beachten:

Durch raue und scheuernde Topfböden, die auf der Glaskeramikfläche hin und her geschoben werden, wird das Dekor der Glaskeramikfläche mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.
Diese können nicht entfernt werden. Sie beeinträchtigen jedoch nicht die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes.



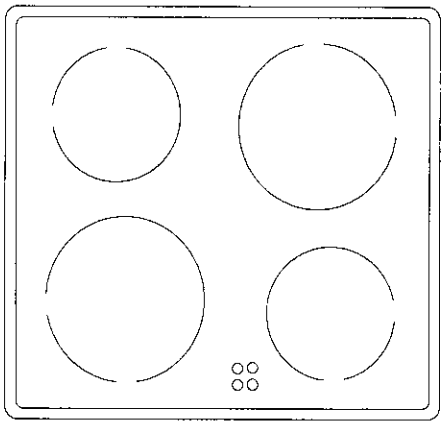
Kratzer in der Glaskeramikfläche, die durch Grate an Topfböden, Sandkörner oder sonstige Unachtsamkeiten entstanden sind, lassen sich nicht entfernen. Auch diese beeinträchtigen nicht die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes.





Bedienung der Kochstelle

Glaskeramik-Kochfläche



Die Kochfläche besteht aus bewährter Glaskeramik. Die Oberfläche ist porenfrei und außerdem unempfindlich gegen schnelle Temperaturschwankungen. Töpfe können daher von einer heißen auf eine kalte Zone gestellt werden.

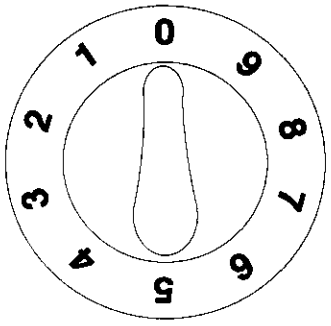
⚠ Beim Einschalten der Kochzonen kann diese kurz summen. Dieses physikalisch bedingte Geräusch ist eine Eigenheit von Glaskeramikkochzonen und beeinträchtigt weder Funktion noch Lebensdauer des Gerätes. Es verliert sich, wenn die Kochzone genügend erwärmt ist.

⚠ Halten Sie alle Gegenstände und Materialien, die anschmelzen können, von der Kochfläche fern, z.B. Zucker und zuckerhaltige Flüssigkeiten, Kunststoffe, Alufolien oder Herdfolien.

Kochstellenschalter

Mit den 4 Kochstellenschaltern ihres Einbauherdes bzw. -schaltkastens werden die Kochzonen ein- und ausgeschaltet und reguliert.

Die Schalter werden nach rechts gedreht und mit den Positionen 1 bis 9 reguliert. Position 9 ist die höchste und Position 1 die niedrigste Leistung. Die AUS-Stellung ist mit 0 gekennzeichnet.
Die Einstelltabelle gibt Ihnen Hinweise für den praktischen Einsatz.

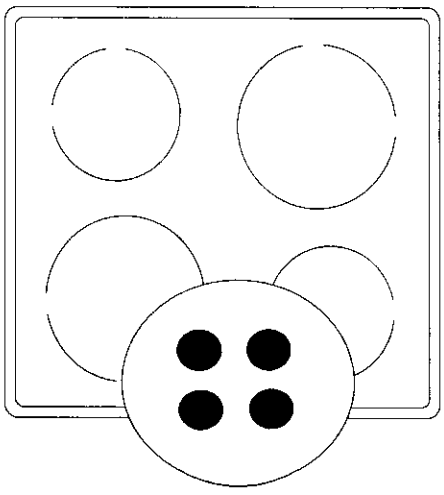


⚠ Zum Beenden des Kochvorgangs auf die AUS-Position zurückdrehen.

ⓘ Bitte beachten Sie auch die Hinweise zu den Kochstellenschaltern in der Gebrauchsanweisung Ihres Einbauherdes.

Ausschalten:

Normal- und Zweikreiskochzonen: Schalter in die AUS-Position zurückdrehen.



Restwärmeanzeige

Jeder Kochzone ist eine Temperaturkontrollampe zugeordnet. Diese leuchtet auf, sobald die Kochzone heiß ist und warnt vor unbedachter Berührung.

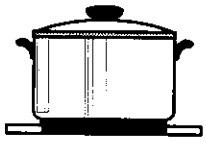
Auch nach dem Ausschalten der Kochzone erlischt die entsprechende Lampe erst, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

Sie können die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen nutzen.

⚠ Achtung! Solange die Restwärme-Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr.

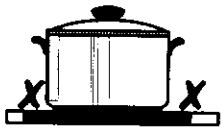
Anwendung, Tabellen, Tips

Kochgeschirr

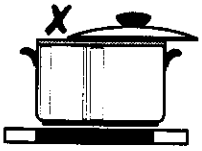


Kochzonen mit Topferkennung sind nur für den Einsatz von metallischem Kochgeschirr geeignet.

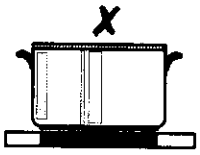
Je besser der Topf, desto besser das Kochergebnis.



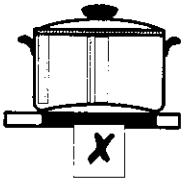
Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topf- bzw Pfannenboden : der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein.



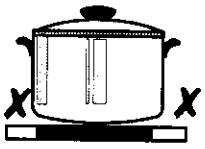
Benutzen Sie keine Töpfe aus Gußeisen oder mit beschädigten Böden, die rauh sind oder Grate aufweisen. Beim Verschieben können Kratzer entstehen.



Im kalten Zustand sind die Topfböden üblicherweise leicht nach innen gewölbt (konkav). Sie dürfen nicht nach aussen gewölbt (konvex) sein.



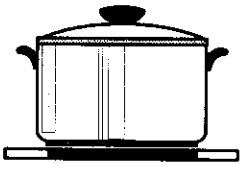
Geschirr mit Aluminium- und Kupferböden kann metallische Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.



Töpfe und Pfannen sollen nicht kleiner sein als die Kochzone und möglichst nicht größer als 2 - 4 cm über Kochzonendurchmesser.

Achten Sie beim Neukauf von Töpfen oder Pfannen auf den Bodendurchmesser. Hersteller geben oft den oberen Durchmesser des Geschirrandes an.

Allgemeine Hinweise



Achten Sie darauf, daß das Kochgeschirr in der Mitte der Kochzone steht und die beheizte/markierte Zone bedeckt.

Der Boden soll immer sauber und trocken sein.

Um unschöne Kratzer auf der Glaskeramikkochfläche zu vermeiden, sollten die Töpfe und Pfannen beim Umplazieren nicht geschoben, sondern angehoben werden.

Kratzer können auch entstehen durch Sandkörner (z.B. vom vorangegangenen Gemüseputzen), die mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden.

Verwenden Sie hohe Töpfe für Gerichte mit viel Flüssigkeit, so kann nichts überkochen.

Tips zur Energie-Einsparung

Sie sparen wertvolle Energie, wenn Sie die nachstehenden Punkte beachten:

Töpfe und Pfannen grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.

Nur geeignetes Koch- und Bratgeschirr mit glattem, ebenem Boden verwenden.

Töpfe und Pfannen, wenn möglich immer mit dem Deckel verschliessen.

Topfboden und Kochzone sollen gleich groß sein. Beachten Sie die speziellen Hinweise über Töpfe und Pfannen.

Verschmutzte Kochzonen und Geschirrböden erhöhen den Stromverbrauch.

Kochzonen vor Ende der Kochzeit ausschalten um die Restwärme zu nutzen.

Restwärme der Kochzonen auch zum Warmhalten von Speisen oder zum Schmelzen nutzen.

Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes verkürzt sich die Garzeit um bis zu 50%. Dadurch sparen Sie Energie.

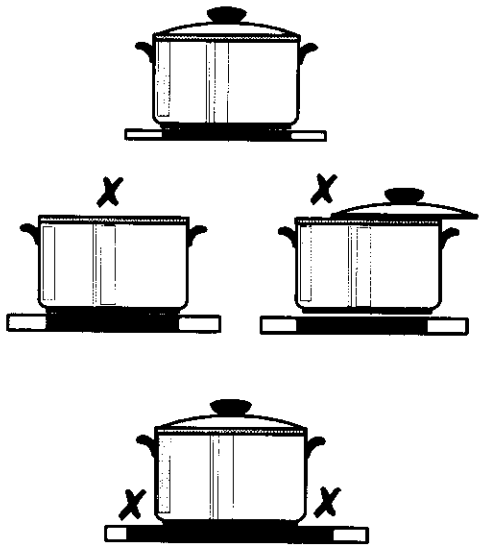


Tabelle: Kochen und Braten

Wir empfehlen, beim Ankochen oder Anbraten auf die Stufe 9 zu stellen, und Speisen mit einer längeren Garzeit anschließend auf der entsprechenden Fortgarstufe fertiggaren zu lassen.

9	**Ankochen Anbraten**	Ankochen grosser Flüssigkeitsmengen, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch
7 - 8	**Starkes Anbraten Fritieren**	Fritieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch, z.B. Gulasch, Ausbacken z.B. Kartoffelpuffer, Braten von Lendenstücken und Steaks
6 - 7	**Mildes Braten**	Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehrschwitze, mildes Braten, Eier, Eierkuchen, Krapfen fritieren
4 - 5	**Kochen**	Kochen größerer Speisenmengen, Eintopfgerichte und Suppen, Dämpfen von Kartoffeln, Fleischbrühe
3 - 4	**Dämpfen Dünsten**	Dünsten von Gemüse, Schmoren von Fleisch, Milchreis kochen
2 - 3	**Quellen**	Quellen von Reis- und Milchgerichten (zwischendurch umrühren), Dämpfen kleinerer Mengen Kartoffeln oder Gemüse, Erhitzen von Fertiggerichten
1	**Warmhalten Schmelzen**	Schaumomelette, Eierstich, Sauce Hollandaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine
0	**Restwärme**	Nachwärme, AUS-Stellung.

Je nach Geschirr und Menge des Gargutes müssen die Anwendungsbeispiele Ihren Erfahrungswerten angepaßt werden.

Kochtöpfe und Pfannen

Töpfe und Pfannen sollten nicht kleiner sein als die Kochzone und möglichst nicht größer als 2 - 4 cm über Kochzonendurchmesser.

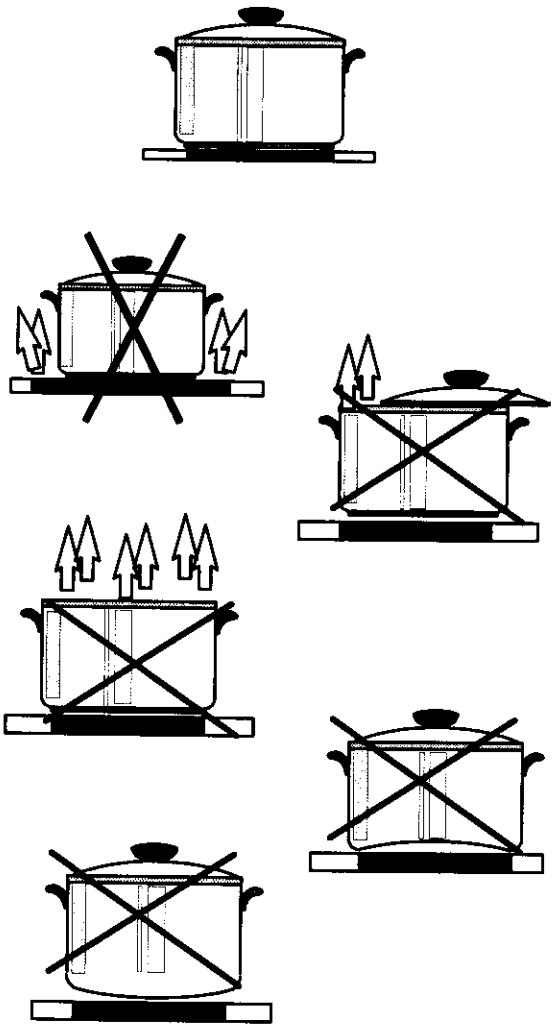
Verwenden Sie nur Koch- und Bratgeschirr mit glattem und ebenem Boden.

Der Boden soll immer sauber und trocken sein. Garen Sie mit geschlossenem Topfdeckel.

Achten Sie auf glatte und unbeschädigte Böden, denn Topfböden mit Graten und scharfen Rändern wirken kratzend auf der Glaskeramikfläche.

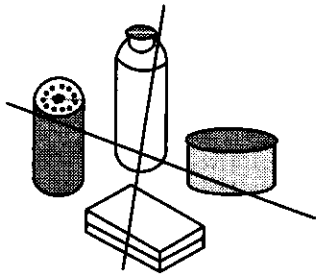
Kratzer können auch durch Sandkörner (z.B. vom vorangegangenen Gemüseputzen), die mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden, oder durch Grate und Ränder an Topf- und Pfannenböden entstehen.

Geschirr mit Aluminium- und Kupferböden kann metallische Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.



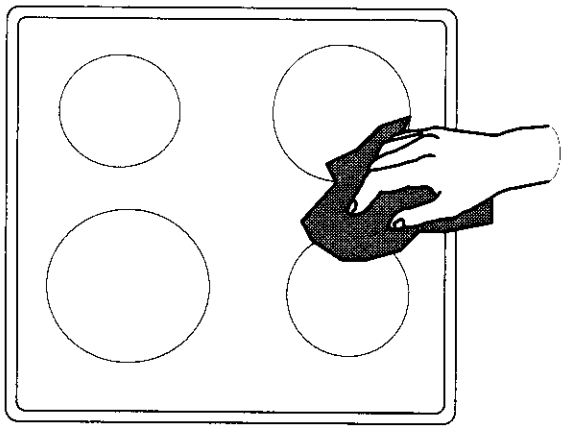
⚠ Kontrollieren Sie nach Gebrauch, daß das Gerät ausgeschaltet ist. Alle Drehknöpfe müssen auf der AUS-Position stehen.

Reinigung und Pflege



⚠ **Achtung!** Reinigungsmittel dürfen nicht auf die **heiße** Glaskeramikfläche gelangen! Alle Reinigungsmittel müssen nach der Reinigung mit ausreichend klarem Wasser entfernt werden, da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können.

Verwenden Sie beim Reinigen keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. Grill- oder Backofensprays, Fleck- oder Rostentferner, grobe Scheuermittel und Schwämme mit kratzender Wirkung.



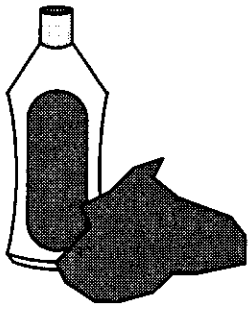
ⓘ Zur Reinigung geeignet sind: saubere Tücher oder Haushaltspapier, heißes Wasser mit Spülmittel, geeignete handelsübliche Reinigungsmittel und Reinigungsschaber. Reinigungsschaber und Glaskeramikreiniger erhalten Sie im Fachhandel und in Baumärkten.

Glaskeramikfläche

- Reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche nach jedem Gebrauch, wenn sie handwarm oder kalt ist. So vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen.

- Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schillernde Verfärbungen mit einem handelsüblichen Glaskeramik- oder Edelstahl-Reiniger entfernen, z.B. Sidol-Edelstahlglanz, Stahl-Fix, WK-Top oder Cillit.

Leichte Verschmutzungen

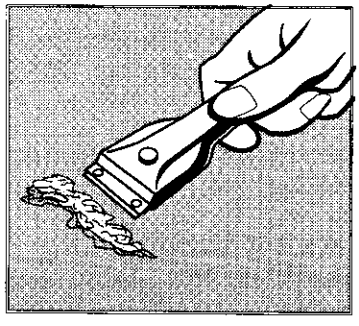


- Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch, evtl. mit Spülmittel-Lauge abwischen.

- Anschließend mit einem sauberen Tuch abwaschen und trockenreiben.

- Reinigen Sie die Glaskeramikfläche einmal pro Woche mit einem handelsüblichen Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger.

Fest anhaftende Verschmutzungen

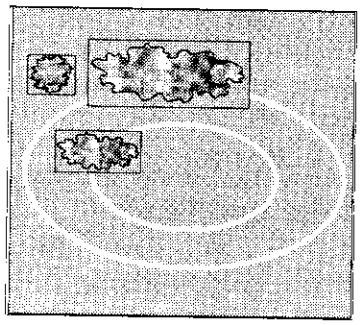


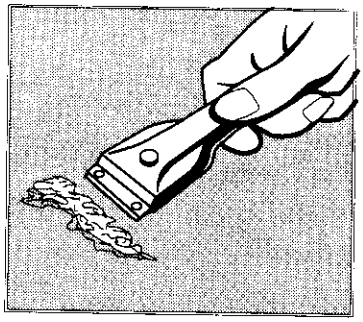
- Übergekochte Speisen oder grobe und fest anhaftende Verschmutzungen entfernen Sie mit dem Reinigungsschaber.

- Den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen. Verschmutzungen mit gleitender Klinge von der Glaskeramikfläche entfernen.

Spezielle Verschmutzungen

Zucker





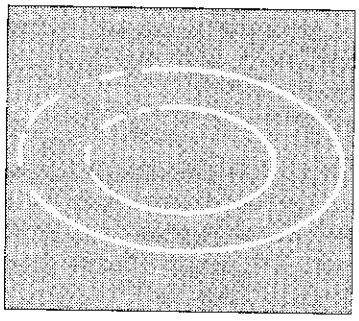
- Eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie oder andere schmelzbare Materialien **sofort, in noch heißem Zustand,** mit dem Reinigungsschaber entfernen.

⚠ Achtung! Beim Hantieren mit dem Reinigungsschaber auf der heißen Kochfläche besteht Verbrennungsgefahr.

- Anschließend die abgekühlte Kochfläche normal reinigen.

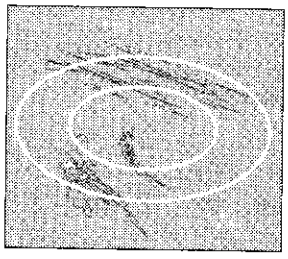
ⓘ Sollte die Kochzone mit darauf geschmolzenen Materialien bereits abgekühlt sein, erwärmen Sie diese nochmals vor derReinigung.

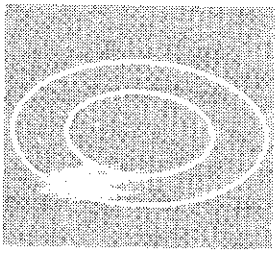
Dunkle Flecken, Dekorschäden



ⓘ Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und scheuernder Topfböden wird das Dekor der Glaskeramikfläche mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.
Diese können nicht entfernt werden. Sie beeinträchtigen jedoch nicht die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes.

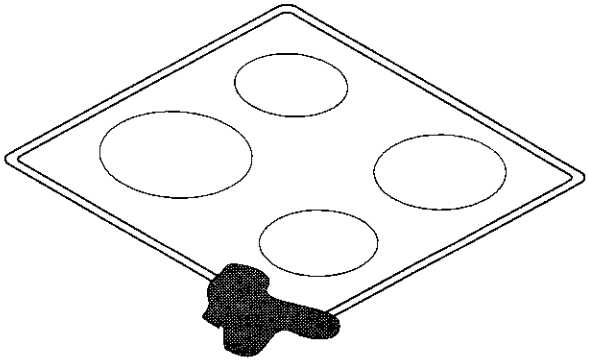
Kratzer in der Glaskeramikfläche





ⓘ Kratzer in der Glaskeramikfläche, die durch Grate an Topfböden, Sandkörner oder sonstige Unachtsamkeiten entstanden sind, lassen sich nicht entfernen.
Auch diese beeinträchtigen nicht die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes.

Rahmen des Kochfeldes



⚠ Kalklösende Mittel, Essig, Zitrone, Obstsäfte oder andere säurehaltige Flüssigkeiten dürfen nicht auf den Rahmen des Kochfeldes kommen, da auf diese Weise matte Stellen entstehen. Falls doch, sofort mit nassem Tuch entfernen und trockenreiben.

- Den Rahmen des Kochfeldes mit Wasser und Spülmittel reinigen.
- Eingetrocknete Verschmutzungen mit nassem Tuch einweichen. Anschließend wegwischen und trockenreiben.

Was tun, ...

⚠ Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen, nur durch Elektrofachkräfte oder geschulte Kundendiensttechniker ausgeführt werden, da erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall direkt an unseren Kundendienst.

.. wenn die Kochzonen nicht funktionieren?

Möglicherweise handelt es sich bei einer Störung nur um einen kleinen Fehler, den Sie anhand nachfolgender Hinweise selbst beheben können.

Überprüfen Sie, ob

die Sicherung in der Hausinstallation intakt ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie Ihren Elektroinstallateur.

die Kontrollampen im Bedienfeld leuchten,

die entsprechenden Kochzonen eingeschaltet und auf die gewünschte Garstufe eingestellt sind.

Töpfe und Pfannen in richtiger Größe und aus geeignetem Material eingesetzt werden.

... im Fall einer Störung

Kochstellenschalter in die AUS-Position drehen.

Sicherungsautomaten ausschalten, bzw. Sicherungen herausdrehen

Abhilfe von Störungen

Reklamation bei Ihrem Elektriker oder dem zuständigen Kundendienst melden.

Wichtig ! Bitte geben Sie die Produktnummer (PNC), Fertigungsnummer (F.Nr.) und die Modellbezeichnung des Gerätes immer an bei:

Kundendienstanforderung
Ersatzteil- oder Zubehörbestellung
technischen Rückfragen

Wenn Sie für einen der ausgeführten Hinweise oder aufgrund von Fehlbedienungen den Kundendienst in Anspruch nehmen, kann der Besuch des Kundendiensttechnikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Installationsanweisung

Sicherheitshinweise

⚠ **Das Gerät darf nur durch einen Elektrofachmann angeschlossen werden. Der ordnungsgemäß ausgeführte Anschluß ist auf der letzten Seite als Nachweis für die Garantie zu bestätigen.**

Beim Einbau und im Servicefall muß das Gerät vom Netz getrennt werden, Sicherungen ausschalten oder herausnehmen.

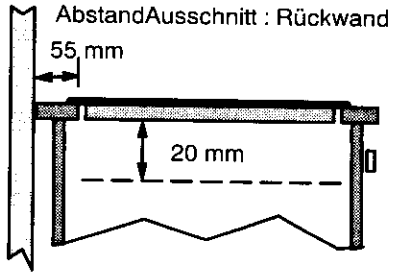
Die allgemeinen Richtlinien für den Betrieb von Elektrogeräten, die Vorschriften des zuständigen Elektrizitäts-Versorgungsunternehmens und die Angaben dieser Installationsanweisung sind genau zu beachten.

Einbau in die Küchenarbeitsplatte

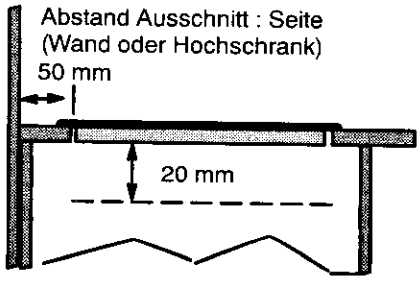
⚠ Die elektrische Sicherheit ist durch fachgerechten Einbau sicherzustellen.

Der Berührungsschutz und die elektrische Sicherheit gemäß SEV/VDE-Bestimmungen müssen durch den ordnungsgemäßen Einbau der Geräte in normgerechte, passende Einbauschränke sichergestellt sein. Das gilt auch für die Rückwand des Gerätes. Diese darf auch bei wandentfernten Einbaulösungen nicht frei zugänglich sein.

Einbauschränke müssen kippsicher aufgestellt und befestigt werden.



Notieren Sie die Fertigungsnummer (F.Nr.) vom Typenschild des Gerätes im eingedruckten Formular des Typenschildes. Diese Nummer wird bei Serviceanforderungen benötigt.



Einbaukochfelder werden üblicherweise über einem Einbauherd oder Einbauschaltkasten montiert. Bei Einbau mit einem Schaltkasten ist ein Zwischenboden erforderlich.

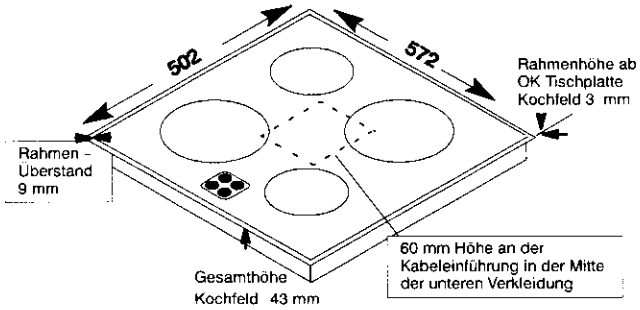
Einbaumaße

Die Öffnung im Schrank muß den üblichen Maßen entsprechen. Die Maßskizze gibt Ihnen die benötigten Hinweise.

Unter dem Kochfeld muß ein freier Abstand von mindestens 20 mm vorhanden sein. Schubladen dürfen nicht unter dem Kochfeld montiert sein.

Der seitliche Abstand des Kochfeldes zu einem Hochschrank muß mindestens 50 mm, zur Rückwand mindestens 55 mm betragen.

Bei diesem Gerät handelt es sich im Hinblick auf den Schutz gegen Überhitzung umliegender Flächen um ein Gerät des Typs Y (IEC 335-2-6): dieses Gerät, bzw. der Einbauschrank des Gerätes darf mit der Rückwand und einer Seitenwand an beliebig hohe Wände bzw. Möbel und mit der anderen Seite an ein anderes Gerät oder Möbel in der gleichen Höhe wie die des Gerätes angestellt werden.



Einbau

Arbeitsplatte nach vorgeschriebenem Ausschnittmaß ausschneiden. Die Toleranzmaße dürfen nicht überschritten werden. Genau an der Anrisslinie sägen. Empfehlung: Ausschnitt mit Stahlnadel anreißen. Linie abkleben um ein Splittern des Belages beim Schneiden zu verhindern.

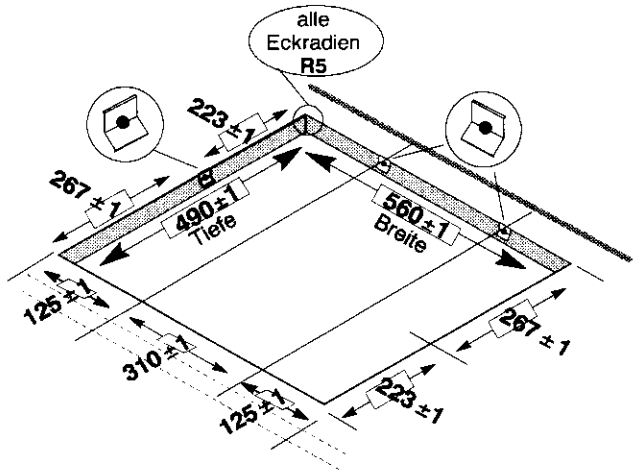
Die Arbeitsplatte im Ausschnittbereich reinigen.

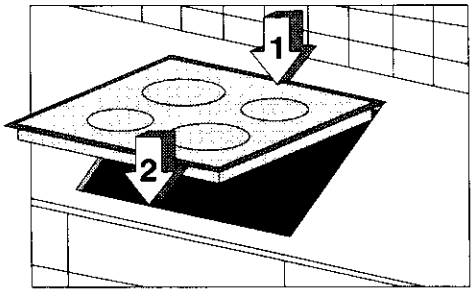
Bei gefliesten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Auflagebereich des Kochfeldes mit Fugenmaterial voll ausgefüllt sein.

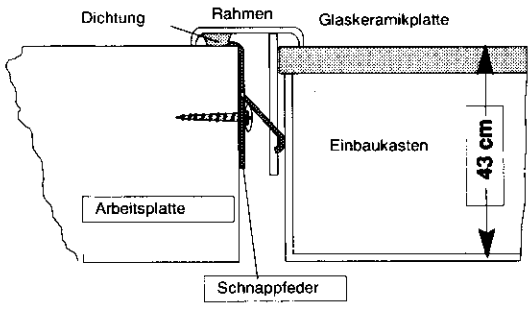
Dann die 6 Schnappfedern im Ausschnitt an den bezeichneten Positionen mit Schrauben befestigen, vorne und hinten je 2, links und rechts je 1. Die Abwinkelung der Federn dient als Anschlag auf der Arbeitsplatte. Bei Natur-, Kunststein- oder Keramikplatten können die Federn eingeklebt werden.

Kochfeld von oben in den Ausschnitt einlegen, zentrieren und fest andrücken, bis die Federn einschnappen.

Dichtung im Auflagerahmen auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen. Bitte keine zusätzliche Silikon-Dichtungsmasse auftragen, das erschwert den Ausbau im Servicefall.



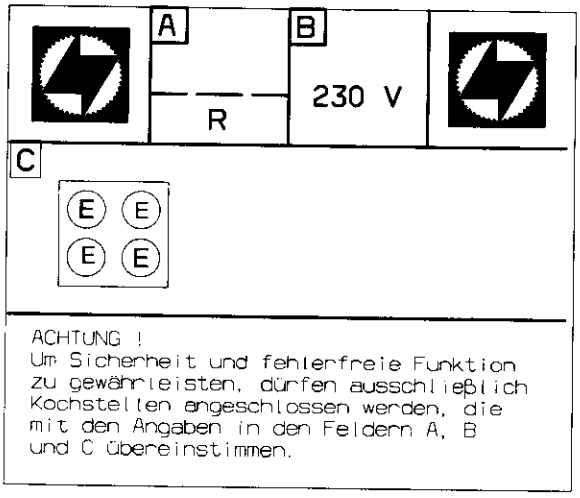




Elektroanschluß

Einbauherde und Einbaukochfelder sind mit speziellen Stecksystemen ausgestattet. Sie dürfen nur mit Geräten des passenden Systems kombiniert werden. Ein Aufkleber auf dem Herd und dem Kochfeld gibt Ihnen Hinweise auf die zulässigen Kombinationen.

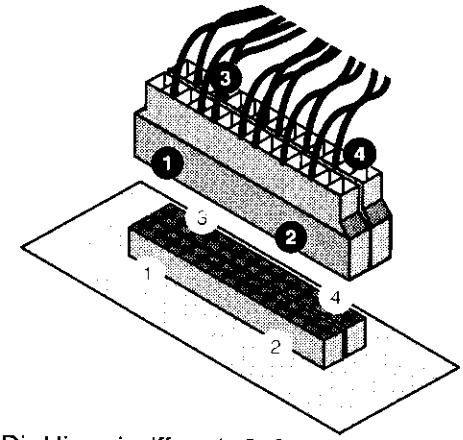
Bitte überprüfen Sie:
Feld A - die Ausstattung mit (R)
oder ohne (NR) Restwärmeanzeige
Feld B - die Nennspannung der Kochstelle
Feld C - die Kochzonen oder -platten:
der Ausstattungshinweis auf dem Aufkleber der Kochstelle muß mit <u>einer</u> Abbildung übereinstimmen.


A
B
R
230 V
C
E E
E E
ACHTUNG !
Um Sicherheit und fehlerfreie Funktion zu gewährleisten, dürfen ausschließlich Kochstellen angeschlossen werden, die mit den Angaben in den Feldern A, B und C übereinstimmen.

Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die angegebene Spannung auf dem Typenschild - also die Nennspannung des Gerätes - mit der vorhandenen Netzspannung und der Nennspannung des Kombinatiosnsgerätes übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich auf der unteren Verkleidung des Kochfeldes.

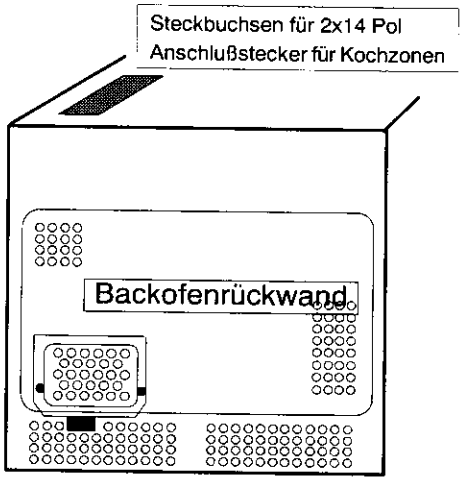
Die Heizkörperspannung beträgt 230 V ~. Auch bei älteren Netzen mit 220 V ~ arbeitet das Gerät einwandfrei.

Der Netzanschluß des Einbauherdes oder -schaltkastens ist so auszuführen, daß eine allpolige Trennmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm, z.B. LS-Automat, FI-Schutzschalter oder Sicherung, vorhanden ist.



Die Hinweisziffern 1 - 2 - 3 - 4 sind auf den Stekkern und am Boden neben den Einsteckbuchsen eingeprägt

Die beiden 14-poligen Kompaktstecker werden mit den Gegenstücken im Einbauherd (oben, hinten) zusammengefügt, Achten Sie bitte darauf, daß die Stecker des Kochfeldes gem. Hinweisziffern 1 - 2 - 3 - 4 senkrecht von oben eingesteckt werden und fest einrasten. Drücken Sie die Verbindungskabel seitlich auf die Backofendecke.



⚠ Evtl. vorhandene Schutzfolien auf der Kochfläche abziehen.

⚠ Nach dem Anschließen an die Stromversorgung sind alle Kochzonen zur Prüfung der Betriebsbereitschaft nacheinander in Maximalstellung kurz einzuschalten

Technische Daten

Gerätemaße :

Breite	572 mm
Tiefe	502 mm
Höhe	43 mm
Volumen	

Ausschnittmaße

Breite	560 mm
Tiefe	490 mm
Eckradius	R5

Gesamtgewicht netto .....

Leistungsaufnahme:

Kochzone vorne links	1700 W
Kochzone hinten links	1200 W
Kochzone hinten rechts	1700 W
Kochzone vorne rechts	1200 W

Heizkörperspannung ..... 230 V ~- 50 Hz

Gesamtanschlußwert max ..... 5,8 kW

Bestimmungen, Normen, Richtlinien

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:

- EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6 bezüglich der Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke und
- DIN 44546 / 44547 / 44548 bezüglich der Gebrauchseigenschaften von Elektroherden für den Haushalt.
- EN 55014-2 / VDE 0875 Teil 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Teil 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Teil 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Teil 3 bezüglich der grundlegenden Schutzanforderungen zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV).

CE Dieses Gerät entspricht den EG-Richtlinien

- 73/23/EWG vom 19.02.1973 (Niederspannungsrichtlinie)
- 89/336/EWG vom 03.05.1989 (EMV-Richtlinie einschließlich Änderungsrichtlinie 92/31/EWG).

Typenschild

Das Typenschild ist auf der Unterseite des Gerätes angebracht. Nach dem Einbau ist das Typenschild nicht mehr zugänglich. Notieren Sie deshalb die Fertigungsnummer (F.Nr) im entsprechenden Formular.

Juno D 35745 Herborn MADE IN GERMANY
TYP: KEE2 013 **PNC:** 949 590 440 **MODELL:** JEC 300 B
230 V F.Nr.: .....
Total max. 5,8 kW

Juno D 35745 Herborn MADE IN GERMANY
TYP: KEE2 013 **PNC:** 949 590 441 **MODELL:** JEC 300 W
230 V F.Nr.: .....
Total max. 5,8 kW

Juno D 35745 Herborn MADE IN GERMANY
TYP: KEE2 013 **PNC:** 949 590 442 **MODELL:** JEC 300 S
230 V F.Nr.: .....
Total max. 5,8 kW

Juno D 35745 Herborn MADE IN GERMANY
TYP: KEE2 013 **PNC:** 949 590 443 **MODELL:** JEC 300 E
230 V F.Nr.: .....
Total max. 5,8 kW

Juno D 35745 Herborn MADE IN GERMANY
TYP: KEE2 013 **PNC:** 949 590 933 **MODELL:** JEC 300 A
230 V F.Nr.: .....
Total max. 5,8 kW

Anschlußbestätigung durch den ausführenden Installateur

Das Gerät wurde am .... vorschriftsmäßig angeschlossen:

Firma und Monteur

Unterschrift

Garantiebedingungen

Der Endabnehmer dieses Geräts (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Geräts von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, AEG Hausgeräte GmbH, gegenüber dem Verbraucher Garantie dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, dass dieses neu hergestellte Gerät im Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit dieses Geräts erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, dass das Gerät bereits im Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.

2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach dessen Kenntnis angezeigt werden.

3. Mängel dieses Geräts werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.

4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 * die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Geräts vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

* Deutsche Telekom
EUR 0,09 / Minute

AEG Hausgeräte GmbH
Markenvertrieb JUNO
Muggenhofer Straße 135
90429 Nürnberg